Pasta mit Radicchio

Zubereitung

Radicchio putzen, die äußeren Blätter entfernen, der Länge nach vierteln und die Strünke ausschneiden. Knoblauch und Zweibel schälen. Zwiebel feinwürfelig schneiden, Knoblauch hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Parmesan reiben.

Pasta in Salzwasser kochen.

Inzwischen Öl in der Pfanne erhitzen und den Zwiebel darin goldbraun rösten. Knoblauch und Speck zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten braten. Den gewaschenen, gut abgetropften Radicchio zugeben und bei geringer Hitze etwa 5 Minuten mitbraten. Ricotta und Obers dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit den gut abgetropften Nudeln vermischen und eventuell mit Parmesan bestreuen.

Wer es vegetarisch möchte – Speck einfach weglassen.

marcomayer | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Teigwaren
- 1 Kopf Radicchio
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 g Speck
- 250 g Obers
- 100 g Ricotta
- etwas Gemüsesuppe (Würfel)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Parmesan zum bestreuen